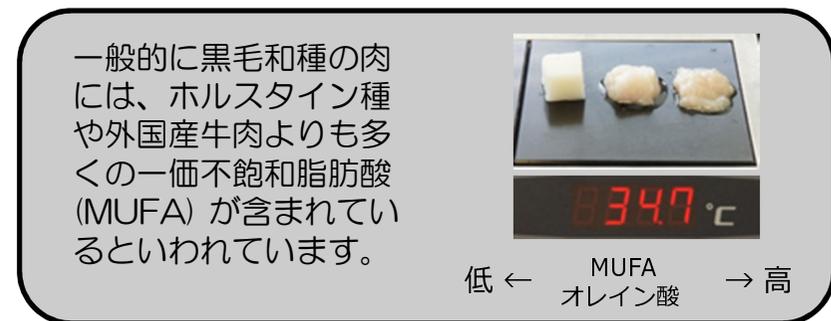


脂肪酸組成形質のゲノミック評価について

用語	解説
脂肪酸の種類	<ul style="list-style-type: none"> 牛肉に含まれる脂肪酸は飽和脂肪酸と不飽和脂肪酸から構成されており、オレイン酸などの一価不飽和脂肪酸 (MUFA) が多い脂肪は低い温度で溶けるため、口当たりが良いと言われています。脂肪酸には融点の低いものと高いものがあります。当団の育種価評価では 7 種類の脂肪酸の合計を 100% とした場合の各脂肪酸の割合 (%) を用いています。MUFA割合は、一価不飽和脂肪酸 (融点の低い脂) 3 種類の合計の割合となります。 ゲノミック育種価は、MUFA割合および代表的なMUFAであるオレイン酸の割合の2項目を算出しています。
基準集団	評価の対象となった個体のうち、全国の繁殖雌牛集団に近い過去3~7年以内に産れた雌集団
脂肪酸の測定方法	現場後代検定調査牛および同期牛の枝肉について、僧帽筋脂肪中の脂肪酸 (7 種類) を測定精度が高いガスクロマトグラフ法により測定しました。
ゲノミック育種価	<ul style="list-style-type: none"> SNPデータを用いた Genomic BLUP (GBLUP) 法によるゲノミック育種価です。 基準集団におけるゲノミック育種価の平均を0としています。 両親が同じ全きょうだい間であっても、SNP情報により値に差がでます。 他の評価値 (全国和牛登録協会等の育種価) とは直接比較できません。
形質データ数	ゲノミック育種価を算出するために用いた脂肪酸を測定した個体の数です。
SNPデータ数	ゲノミック育種価を算出するために用いたSNP情報を持つ個体の数です。

7種類の脂肪酸の融点と構成割合 (平成 24~31 年に出荷された肥育牛約一万頭の平均)

分類	脂肪酸名	数値表記	融点(℃)	構成割合(%)			
不飽和脂肪酸	一価不飽和脂肪酸 (MUFA)	ミリストレイン酸	C14:1	-4.5	1.8	61.5	64.1
		パルミトレイン酸	C16:1	-0.1	6.8		
		オレイン酸	C18:1	13.4	52.9		
	リノール酸	C18:2	-5.0	2.6			
飽和脂肪酸	ミリスチン酸	C14:0	54.4	2.9	35.9		
	パルミチン酸	C16:0	62.9	25.7			
	ステアリン酸	C18:0	69.6	7.3			



《注意》

- ゲノミック育種価はあくまで遺伝的能力を血縁およびSNP情報から推定したものです。実際の成績は飼養環境等の影響を大きく受けます。